



BRUT EXTRA RESERVE

ORIGINE

Rilly-La-Montagne en AOC 1^{er} Cru (Montagne de Reims).

Age moyen des vignes : 40 ans.

Sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire

Vignoble certifié « Haute Valeur Environnementale »

et « Viticulture durable ».

Sélection massale traditionnelle.

VINIFICATION

Assemblage : 40% des Chardonnays (vin de réserve 2009)

associés à 30% de Pinots Noirs et 30% de Meuniers

(vendange 2014).

Tirage : Avril 2015.

Vieillessement dans nos caves : minimum 5 ans

avant dégorgement.

NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Mousse légère et intense, robe or clair. Bulles régulières.

Au Nez : Bouquet de tilleuls et narcisses, discret au départ, puis s'ouvrant peu à peu.

En Bouche : Attaque franche, charpentée par les Pinots, puis bouche souple et généreuse, de bonne longueur, riche en arômes de fruits jaunes, noisette, pain beurré, puis finale légèrement réglissée et plus minérale.



SUGGESTIONS

En apéritif ou sur asperges sauce maltaise, tapenade artichaut et avocat, Saint-Pierre aux épices douces, Loup en croûte, fruits de mer ou poularde à la crème, lapin au Champagne, terrine de ris de veau au céleri ou encore sur vacherin au marrons glacés, poires flambées aux écorces d'oranges, millefeuille à la mousse de ramier, tartes. La servir à 8°C.

PARTICULARITES

Equilibrée et harmonieuse, cette cuvée est très facile à déguster et s'accorde avec tout type de plat. Elle est disponible aussi en demi-bouteille et existe en « demi-sec » et « brut nature ».

MEDAILLES ET DISTINCTIONS



Champagne Veuve Maurice LEPITRE
26, rue de Reims
51500 RILLY LA MONTAGNE
FRANCE
+33(0) 326 034 027
+33(0) 619 071 472
mlepitre@free.fr
www.lepitre.fr



Sachez apprécier avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé